

BUDIDAYA DAN PRODUK OLAHAN JAHE MERAH



Disusun oleh:
Handayani
Rika Yulia
Azmi Alvian Gabriel
Arief Budhayantoro

MODUL

BUDIDAYA DAN PRODUK

OLAHAHAN JAHE MERAH

Penyusun:

Handayani,
Rika Yulia,
Azmi Alvian Gabriel
Arief Budhyantoro



Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Tim Penyusun,

Modul Budidaya dan Produk Olahan Jahe Merah,
Handayani, Rika Yulia, Azmi Alvian Gabriel dan Arief
Budhyantoro.--Surabaya : Unusa Press, 2017. viii, 60 hlm;
Uk: 14,8x21 cm

ISBN 978-602-50312-5-0

Cetakan Pertama, Oktober 2017

Hak Cipta 2017, pada penulis



Penerbit UNUSA PRESS

Anggota APPTI No : 002.011.1.07.2017

Kantor 1 : JL. Jemursari No. 51-57 Surabaya 60237

Kantor 2 : JL.SMEA No 57 Surabaya 60243

Email : unusapress@unusa.ac.id

Website : press.unusa.ac.id

Copyright © 2017 by Unusa Press

All Right Reserved

Isi diluar tanggung jawab percetakan

Hak cipta dilindungi undang-undang

*Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari Penerbit*

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
PENDAHULUAN JAHE MERAH.....	1
KANDUNGAN SENYAWA JAHE MERAH.....	3
KHASIAT JAHE MERAH BAGI TUBUH	5
BUDIDAYA JAHE MERAH.....	7
1. Menyiapkan Media Tanam Jahe Merah.....	9
2. Pembibitan Jahe Merah.....	10
3. Penanaman Jahe Merah.....	12
4. Perawatan Jahe Merah.....	14
5. Pemanenan Jahe Merah.....	16
6. Penanganan Pasca Panen Jahe Merah.....	18
PERHITUNGAN BISNIS.....	23
1. Modal Awal Budidaya Jahe Merah.....	23
2. Penghasilan setiap Bulan Pasca Panen.....	24
DIVERSIFIKASI OLAHAN JAHE MERAH.....	25
1. Chips Jahe Merah.....	25
2. Minuman Jahe Merah Sereh.....	26
3. Minuman Jahe Santan.....	28
4. Jahe Merah Bubuk (Instan).....	29

5. Cookies Jahe Merah.....	31
6. Es Krim Jahe Merah.....	33
KESIMPULAN.....	35
PEMBUATAN KOMPOS.....	37
KANDUNGAN PUPUK KOMPOS.....	42
MANFAAT KOMPOS.....	44
PEMBUATAN KOMPOS (BOKASHI).....	51
BISNIS KOMPOS BOKASHI.....	55
KESIMPULAN.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60